

Ganzjahresangebote

Geflügel- spezialitäten

Putenhof
Bornum GmbH

* Teichwirtschaft & Restaurant

Fisch Otto - Fischzucht
und Handels GmbH

Griechische Spezialitäten

Hossein Rezaei

* Backwaren, Kuchen- & Tortenspezialitäten

Stefan Muhs

Schlesische und Harzer Wurst- & Schinkenspezialitäten

Wolfgang Aust

Holsteiner Schinken- spezialitäten

Frank Ristau

Blumen- Gartenbau- betrieb

Franz Elberg

Obst und Kartoffeln

Christian
Klinder

* Fruchtaufstrich, Honig

Caritasverband
Goslar e.V.

* Gemüse & Blumen aus eigenem Anbau

Gärtnerei Fricke

Fleisch- & Wurstwaren

Fleischerei Eggers

* Wurstwaren von Claus Brennecke

Y. Wujec

Geflügel- & Wild- spezialitäten, Eier

Josef Blahnik

Gewürze, Kräuter, Tee & Öl

Dudel Gewürze und
Kräuter GmbH

Blumen & Pflanzen, Imkereiprodukte

Blumenschmiede
Kahriman

Blumen & Pflanzen

Hoffmeister's
Blumenimport GmbH

Obst und Gemüse

Frank Heiden

Fischspezialitäten

Fisch Anton

Oliven, Frischkäse & Peperoni

Ajmal Gafari

Spezialitäten aus Österreich

Die Käsealm

* Fleisch- & Wurstwaren

Dennis Möller

Eier

Matthias Schlange

Imkerei

Johann Bauer

Imbiss

Lammert

Imkerei

Hans-Michael Deetz

Tiroler & Alpenlän- dische Spezialitäten

Astrid Fricke

Fisch-Feinkost- Spezialitäten

Kevin Langhammer

* Obst, Gemüse, Säfte und Eier

Obsthof Kundt

* An diesen Ständen erhalten Sie Typisch Harz Produkte.

Saisonale Angebote

- Spargel, Kirschen,
verschiedenes saisonales
Obst & Gemüse, Olivenöl



Tourist-Information der GOSLAR marketing gmbh
Markt 7 · 38640 Goslar, Email: marketing@goslar.de
Fon + 49 (0)5321 - 78060, Fax + 49 (0)5321 - 780644
Titelfoto: Stefan Schiefer

Goslar | Wochenmarkt



Auf den Markt, fertig, los!

dienstags und freitags | 8 – 13 Uhr | Jakobikirchhof
mittwochs und samstags | 8 – 12 Uhr | Danziger Straße
donnerstags | 14 – 17 Uhr | Vienenburger Marktplatz



GOSLAR marketing gmbh
Tel. 05321-78060 | www.goslar.de



Goslarer Braumeistersteak

Zutaten für 4 Personen:

- 4 ausgelöste Schweinekoteletts
- 2-3 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben geräucherten, durchwachsenen Speck
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 200 ml dunkles Bier (am besten Goslarer Gose-Bier)
- 1 TL klare Brühe
- 1/8 Liter Wasser
- Etwas Zucker

So wird's gemacht:

1. Den Fettrand der Schweinekoteletts jeweils 2-3 mal einschneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Nun den Speck im heißen Bratfett knusprig braten. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Speck herausnehmen und warm stellen und anschließend die Zwiebelringe goldbraun anbraten. Die Hälfte der Zwiebeln ebenfalls herausnehmen und warm stellen.
3. Die übrigen Zwiebeln mit Bier, einem 1/8 Liter Wasser und der Brühe ablöschen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und alles anrichten.
4. Als Beilage passen am besten Bratkartoffeln und ein grüner Salat.



Fenchel-Apfel-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Fenchelknolle
- 250 g Apfel
- 50 g Zwiebel
- 200 g Joghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Rapsöl, kalt gepresst
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1/2 TL Senf, mittelscharf
- Minze zum Garnieren

So wird's gemacht:

1. Die Fenchelknollen waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, den Wurzelansatz und die grünen Stengel abschneiden. Die Knollen längs vierteln, in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren und kalt abschrecken.
2. Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse aber mit der Schale in feine Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
3. Für das Dressing alle restlichen Zutaten miteinander verrühren und über den Salat gießen. Alles gut vermengen und eventuell noch nachwürzen.
4. Mit Minze nach Belieben garnieren und servieren.

Die Zutaten für beide Rezepte erhalten Sie frisch auf unseren Wochenmärkten!